

Glückskeks



Wer kennt sie nicht? Glückskekse.

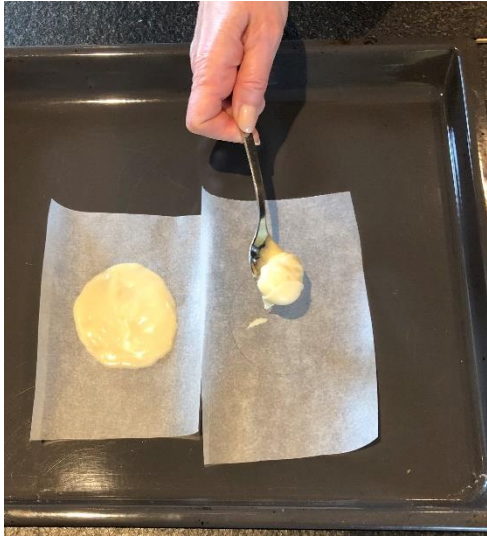
Die süßen Glücksbotschaften bringen einen immer wieder zum Schmunzeln. Man kann aber auch auf kleinen Zetteln Gutscheine in Glückskekse packen, sozusagen Glück verschenken 😊

Die Kekse sind ganz einfach zu backen und gelingen mit dieser Backanleitung problemlos und sie schmecken köstlich.



Zutaten: 150 Gramm Mehl, 150 Gramm Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 125 Gramm Halbrahm, 1 Eiweiss, 1 Prise Salz (Nach Belieben Zitronenabrieb oder Mandelaroma, je nach Geschmack)

Mehl und Puderzucker in eine Rührschüssel sieben und mit allen anderen Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem homogenen Teig verrühren.



Aus Backpapier Rechtecke ausschneiden und Kreise ($\text{\O}7 - 8 \text{ cm}$) aufzeichnen. In jeden Kreis etwa einen gehäuften Teelöffel Teig geben und mit dem Löffelrücken flach streichen.

Im vorgeheizten Ofen (175° Ober-/Unterhitze) auf der zweituntersten Schiene ca. 7 Minuten backen, bis die Ränder braun werden.



Sobald die Ränder der Glückskekse beginnen braun zu werden, die Backofentür öffnen und einen Keks herausziehen. Die vorbereiteten Sprüche auf das Plätzchen legen und den noch warmen Keks falten aber nicht knicken. Nun den Keks mit den zusammengefalteten Rändern nach oben auf einen Schüsselrand legen und nach unten drücken. Unbedingt festhalten und die Ränder zusammendrücken bis der Keks erkaltet ist.

(Witzige Sprüche zum Downloaden findet ihr [hier](#))